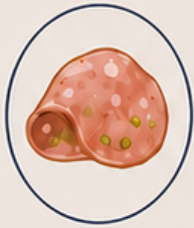


ABENDBROTE

gute Brote, gute Momente



MORTADELLA

Hinkelbrot, Trüffelbutter,
Mortadella, Tomate,
Pistaziencreme, Spinat

6,50 €



AVOCADO

Hinkelbrot, Avocado,
Frischkäse, Ei,
Spinat

6,50 €



BERGKÄSE

Hinkelbrot, rotes Pesto,
Bergkäse, getrocknete
Tomaten, Rucola

6,50 €

DAZU EIN
GLAS WEIN?

WIR FREUEN UNS
AUF EUCH!





	Glas 0,15l.	Flasche
Grauburgunder – „Edition Weingarage“	5,00 €	25,00 €
2024 - Nahe - trocken - weiß einfach nur wunderbarer Stoff ☺ den Anette Closheim für uns kreiert hat.		
Wagner Stempel - Grauburgunder	5,50 €	27,00 €
2025 - Rheinhessen - trocken - weiß Klare, hellgelbe Farbe. Im Glas, intensiver Duft von Birne, Melone und Papaya mit Anklängen von balsamischen Noten wie Mandeln und Honig. Am Gaumen, trocken mit frischer Säure, feinem mineralischen Körper, hohem Volumen und Balance.		
Anette Closheim – Riesling „Löhrer Berg“	5,50 €	27,50 €
2022 - Nahe - trocken - weiß Löhrer Berg: älteste urkundliche Erwähnung des Riesling Anbaus an der Nahe. Frische Zitrusaromen gepaart mit floralen und würzigen Noten, elegantes Wechselspiel von Frucht und Säure.		
Cantina Terlan – „Terlaner“	7,50 €	36,50 €
2025 - Italien (Südtirol) - trocken - weiß Der „Terlaner“ ist eine Cuvée aus Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Im Glas strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase grüner Apfel, weißer Pfirsich mit einem Anklang von tropischen Früchten. Feine Nuancen von Zitronenmelisse sowie Blütendüfte unterlegen die Frucht. Am Gaumen ist das Aroma von Pfirsich bemerkenswert. Der Wein hat eine gute Balance, Frische, viel Finesse und eine schöne Länge.		
Knipser – Rosé „Clarette“	5,50 €	27,00 €
2025 - Pfalz - trocken Pikanter Roséwein mit intensivem Duft nach Apfel, Himbeere und roter Stachelbeere. Am Gaumen frisch, fruchtintensiv mit samtigem Schmelz.		
Laderas de Montejurra – „Amburza“	6,50 €	30,50 €
2018 - Spanien (Navarra) - trocken - rot Im Glas rubinrot mit leichter Transparenz. In der Nase dunkle, volle Frucht nach Cassis, Brombeere, Kirsche mit einer Nuance Gewürzkuchen. Am Gaumen reich und saftig mit viel reifer, dunkler und zerfließender Frucht, gepaart mit einer orientalischen Würze.		
Champagne Forget Chemin – Carte Blanche Extra Brut	9,50 €	47,50 €
Dieser Champagner wird aus je einem Drittel Pinot Noir, Meunier und Chardonnay gekeltert. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 40 Jahren. Diese Cuvée besticht durch eine schöne aromatische Komplexität, in der sich Trockenfrüchte und weiße Früchte harmonisch verbinden. Ein luftiger, subtiler Champagner, der am Gaumen dicht und frisch wirkt. Die Dosage liegt bei 5,5g/l.		



WEIN GARAGE SPECIALS

Flasche

Von Winning – Riesling GG „Ungeheuer“

60,00 €

2021 - Pfalz - trocken

Ganz ohne Frage gehörter das Forster Ungeheuer zu den mythischen deutschen Weinlagen. Im Glas goldgelb. In der Nase eine faszinierende Mischung aus rauchigen, cremigen und zitrischen Aspekten. Ein tolles Zusammenspiel von Grapefruit, Zitronenschalen, Limette sowie Ananas. Hinzu kommt ein Hauch Mirabelle mit etwas Eiche und vanilligem Gebäck. Am Gaumen kraftvoll und dicht mit saftigen Fruchtaromen von Mirabellen, Pfirsich, Grapefruit und reifem Apfel. Gut eingebundene, lebendige Säure und eine feine Holznote die dem Wein eine dezente Cremigkeit und Tiefe gibt, ohne die Klarheit des Weins zu überdecken.

Von Winning – Riesling GG „Grainhübel“

50,00 €

2021 - Pfalz - trocken

Im Glas leuchtendes Zitronengelb. In der Nase Duft nach weißen und violetten Blüten wie Veilchen und Flieder, nach Patisserie mit Mandelcreme, zitrischen Aromen sowie Mandarine, Aprikose und weißer Pfirsich. Am Gaumen mit straffem Beginn, leicht mürbe und kalkige Struktur, hinzu kommt eine reife, kräutrige Aromatik mit Anklängen von Limette, etwas Papaya und reifem Pfirsich.

Knipser – Riesling GG „Mandelpfad“

55,00 €

2013 - Pfalz - trocken

Im Glas zeigt sich der Riesling in einem leuchtenden Gelb mit zarten goldenen Reflexen. Er wirkt klar, glänzend und konzentriert. In der Nase entfalten sich Aromen von Bergamotte, Quitte, Zitruszesten und weißen Früchten. Feine Kräuterwürze, Mandelnoten und eine helle Mineralität verleihen dem Bukett zusätzliche Komplexität. Am Gaumen präsentiert sich der Wein trocken, kraftvoll und präzise. Reife Frucht, lebendige Säure und eine feine mineralische Würze verbinden sich zu einem ausgewogenen, langen und eleganten Finale.

Knipser – Riesling Halbstück

40,00 €

2019 - Pfalz - trocken

Feinwürzige Nase mit balsamischen Noten von Bienenwachs, gelbem Apfel und rosa Grapefruit. Reife Frucht mit Noten von Mirabellen und Pomelo mit Mineralität und zarten Phenolen unterlegt. Sehr konzentriert, seriös, tief und lang. Fast noch jugendlich mit großem Reifepotenzial.

Dönnhoff – Riesling GG " Felsentürmchen"

62,50 €

2020 - Nahe - trocken

Im Glas zeigt sich der Riesling in einem klaren, leuchtenden Gelb mit feinen goldenen Reflexen. Er wirkt dicht, konzentriert und zugleich elegant. In der Nase entfalten sich Aromen von Grapefruit, reifem Apfel, Birne und weißem Pfirsich. Feine Kräuter, Zitruszesten sowie rauchige Feuerstein- und Mineralnoten verleihen dem Bukett Tiefe und Komplexität. Am Gaumen präsentiert sich der Wein trocken, kraftvoll und präzise. Reife Frucht, lebendige Säure und eine ausgeprägte steinig-salzige Mineralität münden in ein langes, elegantes und nachhaltiges Finale.

Flasche

Claude Riffault – Sancerre "Les Denisottes" AOC

54,50 €

2022 - Frankreich (Loire) - trocken - weiß

Im Glas helles Strohgelb. In der Nase wirkt ein zitrischer Duft, kühl und gleichzeitig offen und charmant. Die Nase erinnert an Limetten und Zitronen, Kreide und Kalkschotter, grüne Kräuter und ein wenig weiße Blüte. Am Gaumen baut sich Druck auf, der Wein wirkt energetisch und mundwässernd mit viel Salzzitrone, Zesten und einer unglaublichen Mineralität wobei er gleichzeitig eine gehörige Finesse in der feinen Cremigkeit und Seidigkeit der Textur gibt.

Louis Jadot – Chablis Cellier du Valvan

47,50 €

2024 - Frankreich (Loire) - trocken

Im Glas helles Strohgelb. In der Nase Zitrusnoten, grüne Äpfel und weiße Blüten. Am Gaumen unverfälscht präzise, mit einer harmonischen Balance zwischen lebendiger Säure und der typisch salzigen Mineralität der kalkreichen Böden um Chablis.

Bret Brothers – Mâcon Ige „Les Vernayes“

42,50 €

2023 - Frankreich (Burgund) - trocken

Im Glas mittleres Goldgelb mit brillanten Reflexen. In der Nase verführerisch und komplex offenbart dieser Chardonnay eine bemerkenswerte aromatische Präzision von einer harmonischen Verbindung aus warmer Tarte und frischer Zitrusfrucht. Ein Hauch von Blütenaromen und etwas mediterraner Kräuter verleihen dem Bouquet zusätzlich Eleganz und Tiefe. Am Gaumen zeigt sich beeindruckende Struktur mit perfekter Balance zwischen Frucht und Mineralität. Die saftige Textur wird von einer reifen, aber präzisen Säure getragen.

Albert Mann – Pinot Gris „Grand Cru Furstentum“

55,50 €

2019 - Frankreich (Elsass) - trocken

Im Glas strahlendes Goldgelb mit hellen Reflexen. In der Nase Duft nach kandiertem Ingwer, reifer Birne, getrockneter Aprikose sowie gerösteten Mandeln etwas Brioche. Am Gaumen vielschichtig, präzise aber niemals aufdringlich. Ein Wein voller Intensität bei der Frucht, Würze und die moderate Säure ein wunderbares Zusammenspiel ergeben.

Zind Humbrecht – Riesling Clos Häuserer

57,50 €

2018 - Frankreich (Elsass) - trocken

Helles Strohgelb mit brillanter Klarheit der schon visuell die Reinheit und Präzision und Reinheit dieses außergewöhnlichen Jahrgangs ankündigt. In der Nase klassisches Kalkstein-Terroir in Vollendung: rauchig-mineralische Noten dominieren, unterlegt von Grapefruit und Hopfen. Dazu feine Anklänge an Bienenwachs und Honig. Am Gaumen kraftvoll aber elegant mit Geschmack nach Grapefruit und Limette mit lebendigem Körper.

Domaines Paquet – Pouilly-Fuissé

42,50 €

2024 - Frankreich (Burgund) - trocken

Im Glas mit hellem Goldton und lebhafter Transparenz. In der Nase Aromen von weißen und gelben Früchten sowie reifen Birnen, grünen Äpfeln und gelben Pfirsichen begleitet von zarten floralen Nuancen und einem dezenten Hauch salziger Kalkmineralität. Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll mit einem seidigen, tiefen Auftakt und schöner Mineralität.

Flasche

Cantina Terlan – „Winkl“

40,00 €

2024 - Italien (Südtirol) - trocken - weiß

Im Glas intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer. In der Nase fruchtbetonte Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht die sich aromatischen Duftkomponenten von Holunderblüten, Stachelbeere und Minze vermischen. Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort. Besonders überzeugt gute Struktur sowie der mineralische und gleichzeitig aromareiche Abgang.

Livio Felluga – Pinot Grigio Colli Orientali Friuli DOC

37,50 €

2024 - Italien (Friaul) - trocken

Der Pinot Grigio war schon immer eins der besonderen Steckenpferde Livio Fellugas. Jahrzehnte bevor der Hype um Grauburgunder aus Italien einsetzte, pflanzte Livio den Grundstock für diesen Wein. Heute treten sein Sohn und seine Enkelin mit dem Pinot Grigio an, um aufzuzeigen, zu welcher edlen Weinen diese sonst oft als schwarzes Schaf der Pinot-Familie behandelte Art fähig ist. Enkelin Laura rät dazu, diesem Wein ein paar Jahre Lager zu gönnen, dann „schält sich die feuersteinige Mineralität heraus“. Toller, komplexer Vertreter der Rebsorte, der wirklich gar nichts mit Pinot Grigio, wie man ihn erwarten würde, gemeinsam hat.

Tenuta di Castellaro – Bianco Pomice IGP

38,50 €

2022 - Italien (Sizilien) - trocken - weiß

Eine Cuvée aus 60% Malvasia und 40% Carricante. Handgelesen wurden die Malvasia im Stahl und die Carricante in gebrauchten Fässern (dritt- und viert- Belegung) vergoren und für sechs Monate auf der Hefe ausgebaut. Im Glas strahlendes, mittleres strohgelb. Saline Brise vom Meer vermählt mit dem Duft blühender Zitronen- und Orangenhaine nebst mediterraner Am Gaumen saftiger, kühler Auftakt verbunden mit kräutriger Aromatik, zitrisch floralen Noten und mineralisch salzigem Fundament.

Nikolaihof – Grüner Veltliner Smaragd

60,00 €

2020 - Österreich (Wachau) - trocken - weiß

Im Glas zeigt sich der Wein in einem leuchtenden Goldgelb mit feinen grünlichen Reflexen. Er wirkt klar, dicht und konzentriert. In der Nase entfalten sich Aromen von reifem Apfel, Birne, Aprikose und Zitrusfrüchten. Typische Noten von weißem Pfeffer, getrockneten Kräutern und feiner Mineralität verleihen dem Bukett Tiefe. Am Gaumen präsentiert sich der Grüner Veltliner trocken, kraftvoll und cremig, zugleich aber frisch und lebendig. Reife gelbe Frucht, pfeffrige Würze und eine feine salzige Mineralität münden in ein langes, elegantes Finale.

Johner – Sauvignon Blanc

30,00 €

2023 - Neuseeland - trocken - weiß

Im Glas zeigt sich der Johner Sauvignon Blanc in einem hellen Gelb mit zarten grünlichen Reflexen. Er wirkt klar, frisch und lebendig. In der Nase präsentiert er sich aromatisch und animierend mit Noten von Stachelbeere, Limette, Grapefruit und Passionsfrucht. Feine Kräuter- und Grasaromen unterstreichen seinen frischen Charakter. Am Gaumen ist der Wein trocken, saftig und präzise. Eine lebendige Säure verbindet Zitrusfrucht, Stachelbeere und Passionsfrucht mit feinen mineralischen und kräuterigen Nuancen. Das Finale wirkt frisch, klar und angenehm nachhaltig.

Flasche

A. Chauvet – Champagne Grand Rosé

52,50 €

Der Grand Rosé ist die harmonische Kombination eines weißen Champagners mit dem blumigen, aromatischen Charme des Rotweins von Bouzy. Es ist eine Assemblage aus 70% Chardonnay, 16% Pinot Noir und 14% Bouzy Rouge. Die Dosage liegt zwischen 5 und 6g/l. Im Glas leuchtendes Granatapfelrot mit hellen Reflexen. In der Nase Duft nach Kirschen, Himbeeren und Steinobst. Am Gaumen saftig, frisch, beerenfruchtig mit etwas Gerbstoff, Druck und viel steiniger Würze.

Champagne Bruyen – „Grande Réserve“

50,00 €

Der Grande Réserve ist eine Assemblage aus 50% Pinot Noir und 50% Chardonnay. Die Trauben stammen aus Marne, wurden 2018 geerntet und 2019 abgefüllt. Nach einigen Jahren in den Kellern der Domaine wird dieser Jahrgang mit seiner Frische und seinem brillanten Kleid die Liebhaber von Zitrusfrüchten begeistern.

A. Chauvet – Carte Blanche

50,00 €

Der Carte Blanche Champagner wird aus drei bis vier Ernten hergestellt. Die Zusammensetzung aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay spiegelt die Auffassung von A. Chauvet wider und verkörpert zugleich das Know-how des Hauses. Die Trauben stammen allesamt aus Grand Cru Lagen östlich von Epernay. Der Pinot Noir sorgt für ein aromatisches Bouquet, Fülle und Komplexität während der Chardonnay dem Champagner seine Feinheit und Frische verleiht. Ein tolles Zusammenspiel.

Jeaunaux-Robin – Champagner Éclats

62,50 €

Der Champagner wird aus 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir und 10% Chardonnay hergestellt. Im Glas leuchtendes Strohgelb, strahlend und klar mit feiner Perlage. Am Gaumen saftige Frucht mit cremigem Schmelz, dazu eine feinkörnige Mineralik mit reifer Säure.

Lacourte Godbillon – „Terroirs d'Ecueil“ I 92PP

62,50 €

Der Champagner wird aus 85% Pinot Noir und 15% Chardonnay erzeugt. Im Glas blasses Strohgelb, leuchtend und klar. In der Nase mit üppigem Auftakt. Aromen von saftigen Orangen, roten Apfelschalen, Brioche mit Mandeln und gerösteten Haselnüssen. Über den Gaumen fließt er elegant mit feiner Perle, saftiger Frucht und dezenten Hefenoten.

Vazart Coquart & Fils – Brut Réserve Blanc de Blancs Chouilly

62,50 €

100% Chardonnay aus Reserveweinen die aus einer 1982 eingerichteten Perpétuelle entnommen werden. Im Glas mittleres Strohgelb mit lebendiger Perlage. In der Nase frisch und kreidig mit Duft nach Zitrusfrüchten und etwas Mandarine unterlegt von Kräutern und warmem Blätterteig. Am Gaumen kraftvoll und elegant, saftig mit zitrischen Noten sowie, Stein- und Kernobst. Hinzu kommt wieder der leichte Geschmack nach Blätterteig, kombiniert mit etwas weißem Nougat.

De Sousa et Fils – Champagne Tradition Brut

65,00 €

Im Glas zeigt sich der Champagner in einem hellen, leuchtenden Gelbgold mit feiner, anhaltender Perlage und elegantem Mousseux. In der Nase präsentiert er sich frisch und vielschichtig mit Aromen von Zitrone, Mandarine, weißem Pfirsich und reifem Apfel. Feine Noten von weißen Blüten, Brioche und Kreide ergänzen das Bukett. Am Gaumen wirkt der Champagne „Tradition“ trocken, lebendig und ausgewogen. Frische Zitrusfrüchte, saftiger Apfel und weißer Pfirsich treffen auf eine cremige Textur und feine kalkige Mineralität. Das Finale ist elegant, klar und angenehm nachhaltig.

Flasche

Perrier-Jouët – Grand Brut

70,00 €

20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier. Im Glas silbrig-golden schimmernd mit lebhafter Perlage. In der Nase blumige Aromen, abgerundet von frischen Früchten sowie Anklängen von Steinobst wie Pfirsich und Marille, aber auch von Lindenblütenhonig, frischen Haselnüssen und buttrigem Brioche. Am Gaumen knackig, leicht, ausgewogen und temperamentvoll, mit Aromen von Bergamotten, spritzigen Zitronen, saftigen Pfirsichen, reifen Birnen und weißen Blüten. Das Finish ist reichhaltig, anhaltend und großzügig.

Larmandier Bernier – Champagne „Latitude“

80,00 €

100% Chardonnay aus bis zu sechs Jahrgängen mit vier Gramm Dosage. Im Glas zitronengelb mit lebendigem großperligen Mousseux. In der Nase zeigt er sich von der hellen, klaren und kräuterwürzigen Seite mit einem Duft nach Apfel und Quitte. Am Gaumen wirkt er gänzlich trocken, krepid, zitrusfrisch, überaus präzise, klar und pur.

Ruinart – Champagne R de Ruinart Brut

85,00 €

Eine Assemblage aus 40 % aus Chardonnay, zu 50–55 % aus Pinot Noir und zu 5–10 % aus Meunier. Im Glas dezentes Gelb mit Gold-Reflexen und Kristallglanz. In der Nase verbinden sich Aromen von saftigen Birnen, Äpfel und Blütenaromen mit Haselnuss- und Mandel-Noten zu einer perfekten Liaison. Am Gaumen rund, vollmundig und ausgewogen, mit Aromen von Edel-Pflaume und Nektarinen. Im Abgang wirkt der Chardonnay beeindruckend frisch und lange nach.

Albert Mann – Crémant d’Alsac

42,50 €

Eine Cuvée aus 70 % Pinot Blanc, 15 % Auxerrois und 15 % Riesling von etwa 30 Jahre alten Reben die in Lehm, Kalkstein, Sand und Kies wurzeln. Dem Crémant wurde 1 Gramm Dosage zugefügt. Im Glas platinfarben mit feiner Perlage. In der Nase duftet er nach weißen Blüten, etwas Zitrone und Apfel mit einem Stückchen Pfirsich. Am Gaumen traubige Frucht reifen Rieslings, in die sich gelber Apfel und etwas weißer Pfirsich mischen. Lebendig, intensiv und ausgewogen im Geschmack.